



Gastrobedarf und Hotelbedarf



Zum allgemeinen **Gastrobedarf** gehört eine Vielzahl verschiedenster Produkte. Das fängt bei der Komplettausstattung einer Bar an, geht über die [Kücheneinrichtung](#) des gastronomischen Bereichs, bis zum allgemeinen [Hotelbedarf](#). Durch den Direktversand verringern sich oftmals die Kosten für den [Gastrobedarf](#). Finden Sie in unserer umfassenden Produktpalette alles zu gastronomischen Themen, wie das perfekte Catering, die optimale [Grosskücheneinrichtung](#), die günstigste **Gastroausstattung** oder eine Vielzahl an Produkten zur Ausstattung Ihrer Bar mit [Barmöbel](#) und Zubehör, zur Einkleidung Ihres Personals mit entsprechender [Arbeitskleidung](#) oder für die ganz speziellen Anforderungen des [Bäckereibedarf](#) bzw. den Bedarf für Konditor, Metzger oder Fleischer.

Der Hotelbedarf unterscheidet sich vom Gastronomiebedarf

Der **Hotelbedarf** erfordert weitgehend die gleichen Voraussetzungen wie der [Gaststättenbedarf](#). Unterschiede liegen dabei vor allen Dingen in der Einzigartigkeit, die das Ambiente eines Hauses aus der Masse hervorheben soll. Daher wird gerne Wert auf das Besondere gelegt: besonders hochwertige Stoffe, schöne Lampen, geschmackvolle Einrichtungsgegenstände und bequemes Mobiliar. Der Gast soll sich wohl fühlen und gerne wiederkommen. Nur zufriedene Gäste werden das Haus weiter empfehlen. Deshalb ist der Einkauf für den Hotelbedarf reine Vertrauenssache. Die Stärke unseres Shops beruht auf Vertrauen und Einzigartigkeit. Wer einen guten Stil liebt, auf Qualität achtet, Wert auf schönes Design legt und nach dem Besonderen sucht, um das Ambiente seines Hauses zu steigern, wird bei uns fündig. Aber auch derjenige, der hohe Ansprüche an die Verarbeitung und die lange Haltbarkeit an ein Produkt stellt, wird von unseren Leistungen begeistert sein.

Finanzielle Überlegungen im Gastrobedarf

Damit alles überschaubar und kalkulierbar bleibt, gibt es für den *Gaststättenbedarf* auch Hilfsmittel zur Verbesserung der Wareneinsatzquote. Diese Art der Berechnungen und Bestandsanalysen können über ein spezielles Kalkulationsprogramm der [Hotelsoftware](#) oder [Gastrosoftware](#) erreicht werden. Man gibt alle erforderlichen Daten, wie Preise, Gästefluktuations oder Bestand ein, und es ermöglicht dem Betrieb, Verkaufspreise zu optimieren, Warenbestellungen optimal durchzuführen oder umfangreiche Statistiken über das tägliche Geschäft einzusehen.



[Gastrobedarf](#),
[Gaststättenbedarf](#), [Hotelbedarf](#) -
[Lusini](#)

[Arbeitskleidung](#)

[Arbeitskleidung Gastronomie](#)

[Bäckereibedarf](#)

[Barmöbel](#)

[Berufskleidung](#)

[Bistroeinrichtung](#)

[Einweggeschirr](#)

[Gastrobedarf](#)

[Gastronomieeinrichtung](#)

[Gastronomiemöbel](#)

[Geschirr](#)

[Hotelbedarf](#)

[Kellner Geldbörse](#)

[Konditorei Bedarf](#)

[Kücheneinrichtung](#)

[Küchengeräte Gastronomie](#)

[Profi Küchenzubehör](#)

[Servierwagen](#)

[Speisekarten](#)